



1613

Nizza DOCG

Vino ottenuto da una selezione di uve Barbera vinificate in purezza.

L' affinamento in botte di rovere di Slavonia per 12 mesi permette di mantenere profumi fruttati di ciliegia matura donandogli leggere note speziate, eleganza e longevità. È dunque un vino tannico , corposo e robusto. Accompagna cacciagioni, formaggi saporiti ma soprattutto arrosti e bolliti misti di “Bue grasso Piemontese”.

This wine is made from select Barbera Grapes, vinified with absolute purity. They are refined in barrels made of drumast from Slavonia for 12 month wich maintains the fruitful perfume of mature cherriesgiving it a light remarkable sensation, elegant and enduring. It is therefore a tannic wine, full-bodied and robust. It is best accompanied by game or strong cheeses, but best with roasted or boiled meat (arrosti and bolliti misti) of "Bue Grasso Piemontese".